ここのうどんは、生きている。
丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。
TORIDOLL→

Press Release

2026年11月12日
株式会社丸亀製麺

「心おどる、うどん体験」のために。量も、材料も、人の手へのこだわりも変えない。
値上げが続く時代に、“純度100%の値下げ”

『かけうどん』440円→390円　人気商品全5種を値下げ

2026年11月25日（水）より全国の丸亀製麺にて実施

株式会社丸亀製麺（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：山口　寛）が展開する、食の感動体験を探求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、2026年11月25日（水）より『かけうどん』を440円から390円に値下げするほか、『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』『きつねうどん』『焼きたて肉うどん（かけ）』人気商品全5種を税込価格で最大60円値下げします。





≪量も、材料も、人の手へのこだわりも変えない。値下げに込めた想い≫

丸亀製麺は、一軒一軒が製麺所です。北海道産小麦100%、塩、水のみで、すべての店で毎日粉からうどんを打ち、麺を切り、釜で茹で上げます。天ぷらも店内で揚げ、だしも店内で引く。そして、お客さまがお盆を持ってレーンを進み、お好きな天ぷらや薬味をご自身で選んで、ご自分の一杯を仕上げる。この「自由」こそが、丸亀製麺が26年間守ってきた原点です。

食材、エネルギー、人件費と、この数年あらゆるコストが上がり続け、外食そのものの敷居が高くなっていると感じる今だからこそ、丸亀製麺は、すべての店で粉から打つ、手づくり・できたてのおいしさはそのままに、お客さま自身で選び、自分で仕上げる。そんな「心おどる、うどん体験」をもっとたくさんの方に楽しんでいただきたいと考えています。

今回の値下げは、安さそのものを売りにするものではありません。もちろん、量も、材料も、人の手へのこだわりも変えません。『かけうどん』一杯が390円になることで、お好きな天ぷらを、より躊躇せずに選び、無料の薬味を思いきり盛り、ご自分の好みで一杯を仕上げていただける。その“自由の入り口”をできる限り広くすることが、今回値下げを決断した理由です。

≪原点進化のために。“自由に選べる”体験を広げ、手づくり・できたてを強化≫

また、2026年10月6日より約4年ぶりにグランドメニューを拡充。『旨辛豚つけ汁うどん』をはじめとする、全4種の人気期間限定商品の定番化に加え、300円の『薬味とトッピングで楽しむ　お手軽うどん弁当』も新登場しました。低価格帯（300～400円台）、中価格帯（500～600円台）、高価格帯（700円以上）まで、幅広い価格のラインアップをご用意し、その日の気分やシーンに合わせて自由に選択できる幅を広げました。

さらにこの冬は、人気の冬季限定商品『鴨ねぎうどん』が、“焼きたて”に進化して登場します。好評販売中の『親子丼』11月25日より展開する『カツ丼』は、ご注文ごとにお客さまの目の前で調理し、熱々のできたての状態でご提供します。手づくり・できたての価値をさらに磨き続けます。

自由に選べるから、いつもおいしい。一度お越しいただいて終わりではなく、何度でも、ご自分だけの一杯を楽しみにお店に来ていただける。「心おどる、うどん体験」を、これからもより多くのお客さまにお届けしてまいります。

【2026年11月25日（水）より、値下げを行う商品一覧】

締め 温



『かけうどん』

50円値下げ

旧価格（並）440円 → 新価格（並）390円

丸亀製麺の人気No.1商品。北海道産の真昆布と、厳選された複数の削り節をブレンドした混合節を合わせた、豊かな香りのだしが特長。かえしを合わせた旨みの詰まっただしを、打ち立て・茹でたてのうどんとともにお楽しみいただけます。

釜抜き 温



『釜玉うどん』

60円値下げ

旧価格（並）550円 → 新価格（並）490円

釜からすくい上げた茹でたてのうどんに、素早く生玉子を絡め、だししょうゆをかけて味わう讃岐の定番うどんのひとつ。とろりとなった玉子がうどんによく絡み、コクのある味わいを楽しめます。

釜抜き 温



『明太釜玉うどん』

50円値下げ

旧価格（並）640円 → 新価格（並）590円

釜から直接すくい上げる釜抜き麺と生玉子が入った釜玉うどんに、明太子と刻み海苔を添えた一杯。まろやかな玉子とピリリと辛い明太子が麺によく絡み、濃厚な味わいを楽しめます。

締め 温



『きつねうどん』

50円値下げ

旧価格（並）640円 → 新価格（並）590円

丼からはみ出るほどの大きなきつね揚げは、コクのある甘さが特長。かけだしに浸して頬ばれば、だしを含んだやさしい甘みが口の中に広がります。

締め 温



『焼きたて肉うどん（かけ）』

50円値下げ

旧価格（並）890円 → 新価格（並）840円

ご注文ごとに、お客さまの目の前で焼き上げた牛肉の旨みと玉ねぎの甘みがだしに溶けだす一杯。打ち立てうどんとの相性はもちろんのこと、具材の旨みが溶けだしたかけだしもお楽しみいただけます。

対象店舗：全国の「丸亀製麺」
※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。
※価格はすべて税込です。
※『きつねうどん』『焼きたて肉うどん』は、一部店舗では販売しておりません。
※『釜玉うどん』『明太釜玉うどん』はお持ち帰りできません。
【特設サイトURL】https://jp.marugame.com/campaign/2026fall/

≪ご注文ごとに手づくり！うどんとの相性も抜群 『親子丼』『カツ丼』≫

全国のロードサイド店を中心とした店舗では、ご好評をいただいている『親子丼』に加え、2026年11月25日（水）より『カツ丼』も販売します。『親子丼』は、ご注文ごとに鶏肉と玉子を火にかけるため、できたてならではのふわとろ玉子が特長です。『カツ丼』は、お店で揚げたやわらかな豚ロース肉のとんかつを1枚使用し、だしの香りと肉、玉子の旨みが広がる食べ応えのある一杯です。丼用のだしには、お店で引く白だしやうどんの“かえし”を使用しており、うどんとの相性も抜群です。

打ち立てのうどんとともに、手づくり・できたてのおいしさを存分にお楽しみいただけます。



商品名	『親子丼』 	『カツ丼』 
価格 （税込）	単品　490円 うどんとのセット 並790円 大980円 得1,170円 かけうどん（温）もしくはぶっかけうどん（温/冷）からお好きなうどんをお選びいただけます。	単品　540円 うどんとのセット 並840円 大1,030円 得1,220円 かけうどん（温）もしくはぶっかけうどん（温/冷）からお好きなうどんをお選びいただけます。
販売 開始日	販売中	2026年11月25日（水）
販売 店舗 ・ お持ち帰り について	全国のロードサイド（主に幹線道路沿い）店を中心とした「丸亀製麺」 ※販売状況によって、販売期間、終了時期が店舗ごとに異なる場合がございます。 ※一部店舗では販売しておりません。 ※店舗により、お取り扱い商品が異なる場合がございます。 ※店舗の状況により商品の販売ラインアップを急遽変更させていただく場合がございます。 ※店舗別の販売状況は以下のURLをご確認ください。 URL: https://jp.marugame.com/syncedassets/katsudon_oyakodon_pdf/shoplist.pdf ※リスト内の記載に関わらず、店舗の状況によって商品の販売を中止させていただく場合がございます。 ※持ち帰りはできません。	

■丸亀製麺について

「ここのうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を探求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々つくり続けています。
技と感性を磨いた「麺職人たち」が、北海道産小麦100%を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。
海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、多くのお客さまにご支持いただいています。





【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。
例えば、ダイバーシティ＆インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺　桶工房」を開設しました。2027年までに障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。
また、こども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。
HP：https://www.toridoll.com/sustainability/





■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに、多様な飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感を揺さぶる、本能が歓ぶ感動体験の提供を追求しています。そのためには従業員の“心”の幸せとお客さまの“心”の感動の両方を高める「心的資本経営」が原動力となると信じています。
今後も「食の感動体験」をどこまでも追求することで、予測不能な進化を遂げ、世界で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーとなることを目指し、国内・海外で積極的に展開してまいります。
HP：https://www.toridoll.com/